

## BŒUF EN CROÛTE FARCI AU BLEU D'Auvergne

Pour 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 5 + 35 + 18 mn



### Ingrédients

2 pâtes feuilletées rectangulaires

1 kg de filet de bœuf

50 g d'épinards hachés

2 pincées d'ail en poudre

150 g de bleu d'Auvergne

30 g de beurre demi-sel

36 mini carottes

6 cuillères à soupe de graines de grenade

900 g de choux de Bruxelles

10 brins de persil plat

Sel & poivre

Faites revenir 5 mn à la poêle, les épinards avec une noisette de beurre, de l'ail, salez et poivrez, laissez refroidir, puis mélangez avec le bleu d'Auvergne.

Dans une cocotte bien chaude, avec les 3/4 du beurre, dorez le filet de bœuf 4 mn par côté.

Laissez refroidir totalement, puis avec un bon couteau, tranchez le filet au milieu, sur les deux tiers de l'épaisseur et sur toute la longueur pour l'ouvrir à plat.

Déposez la farce au centre du filet de bœuf et refermez à l'aide de ficelle à rôti. Sur une plaque à four froide, chemisée de papier cuisson, déroulez l'une des pâtes feuilletées, posez le rôti dessus puis recouvrez avec la deuxième pâte, soudez les deux pâtes par pression, coupez l'excédent et réalisez des décors avec les restes de pâte. Pour terminer, collez les décors avec du jaune d'œuf et badigeonnez la totalité de la pâte.

Enfournez le rôti à 240° C pour 10 mn, puis baissez à 190° C et laissez cuire pendant 25 mn.

Entrouvrez le four et laissez reposer 15 mn avant de servir.

Cuire les carottes et les choux, séparément, dans de l'eau frémissante pendant 8 mn.

Egouttez. Mettez le reste du beurre dans une poêle chaude, ajoutez les carottes et les choux, salez, poivrez et laissez dorer encore 10 mn.

Dressez les assiettes avec une tranche de rôti, quelques carottes, des choux de Bruxelles, parsemez de graines de grenade et du persil plat haché.

**Astuce :** vous pouvez remplacer le bleu par une tome de Savoie et piquer votre viande avec de l'ail.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel